

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla spuma di prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

prosciutto cotto
mascarpone
3/4 cetriolini sottaceto
1 kiwi
burro
cognac
sale
pepe
pane da crostini.

PREPARAZIONE

1 Frullate nel mixer il prosciutto cotto e amalgamate con il burro, il mascarpone e il cognac.

Spalmate il composto sul pane e decorate con una fettina di kiwi con sopra qualchedadino di prosciutto cotto, oppure con cetriolini e cotto.

